

Pâques bientôt et le printemps qui ramène les jours plus longs et plus tièdes. Quelle joie de réunir autour de sa table, des êtres appréciés qui savent comme vous, goûter les bonnes choses de la vie. Pour accompagner ces moments festifs et gastronomiques, voici quelques vins.

MOUSSEUX

Cidre mousseux rosé, Michel Jodoin	733394	18,70\$
Idéal pour accompagner des côtelettes de porc au four cuites dans le cidre de pomme.		
Château Moncontour, vouvray	430751	19,95\$
Cuvée Titus, clairette de Die	333575	18,80\$
Crémant de Bourgogne, Louis Bouillot	11232149	22,00\$

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté, Marquis de Jouenne	030155	15,15\$
Vin blanc très frais, sec et fruité à servir tel quel, à l'apéritif mais en ajoutant une petite quantité de crème de cassis, on obtient un KIR traditionnel comme le servait le chanoine Kir lui-même quand il était maire de Dijon.		
Pinot gris – Léon Beyer	968214	20,05\$
Pour arroser les crustacés, crabe, homard et autres de nos eaux		
Viognier de Campuget, v.d.p. du Gard	10327517	20,75\$
Sur un saumon entier ou en darnes, joliment rôti		
Les Jardins de Bouscassé, A. Brumont	10674973	18,55\$
Sur un saumon rôti entier ou en darnes		
Cadoulet de Beaucastel	449983	29,75\$
Jardin de Meyrac, vdp d'Oc	637850	14,35\$
Pour une poêlée de pétoncles au vin blanc		

VINS ROUGES

Benjamin Brunel, côtes du Rhône villages Rasteau	123778	19,75\$
Sur un gigot d'agneau aux fines herbes ou un jambon en croûte		
Gigondas domaine de Piaugier	10783619	24,45\$
Sur une grillade de bœuf sauce au poivre		
La Petite Chardonne	919068	23,35\$
Bourgogne passe-tout-grain, Bouchard	367631	14,70\$
Pour accompagner pâtés, terrines et cochonnailles		
Brouilly, château de la Chaize	565663	18,50\$
Sur des abats, sauce aux fruits		
Moulin de Gassac, vdp de l'Hérault	554105	10,35\$
Pour arroser un lapin aux fines herbes		

VINS ROSÉS

Avec les beaux jours qui viennent, les rosés reprennent leur place même si je prétends qu'un bon rosé est toujours de mise quel que soit le temps qu'il fait dehors...

Carrelets des Amants, Brulhois	620682	11,55\$
Château de Nages, Costières de Nîmes	427625	13,40\$
Pétale de Roses, Provence	425496	18,95\$

On prend les rosés bien frais à l'apéritif ou sur un buffet de viandes froides et de salades, tout autant que pour accompagner du jambon, etc.

Là-dessus, je vous souhaite une belle fête de Pâques et un doux printemps ensoleillé.

Jean-Gilles Jutras